FG88S
FG87S

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register

CE

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

SAMSUNG

POLSKI

SPIS TREŚCI

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku.

1. Umieść jedzenie w kuchence.
Wybierz poziom mocy urządzenia, naciskając przycisk odpowiednią liczbę razy.


Power Level

2. Naciśnij przyciski (▽) i (△) odpowiednią ilość razy.



3. Naciśnij przycisk ◇.

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane cztery sygnały dźwiękowe.

Start /+30s

Szybkie rozmrażanie żywności.

1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Power Defrost** (Szybkie rozmrażanie) odpowiednią liczbę razy.


Power

2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (▽) i (△).



3. Naciśnij przycisk (◇).

Start /+30s

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.


Start /+30s

Grillowanie.

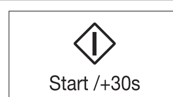
1. Naciśnij przycisk ᙈ.



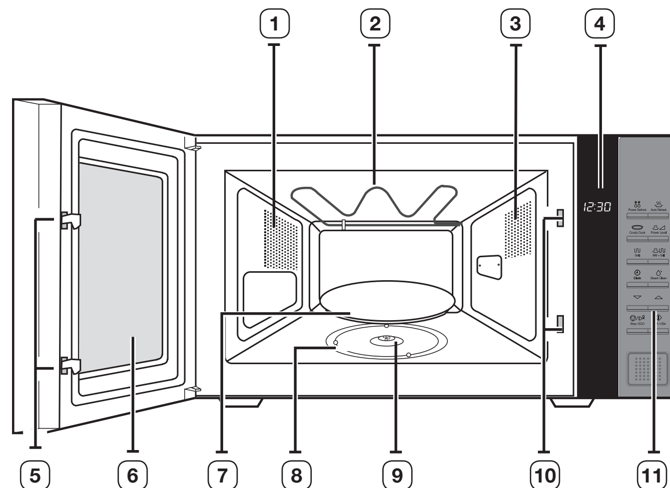
2. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).



3. Naciśnij przycisk ◇.

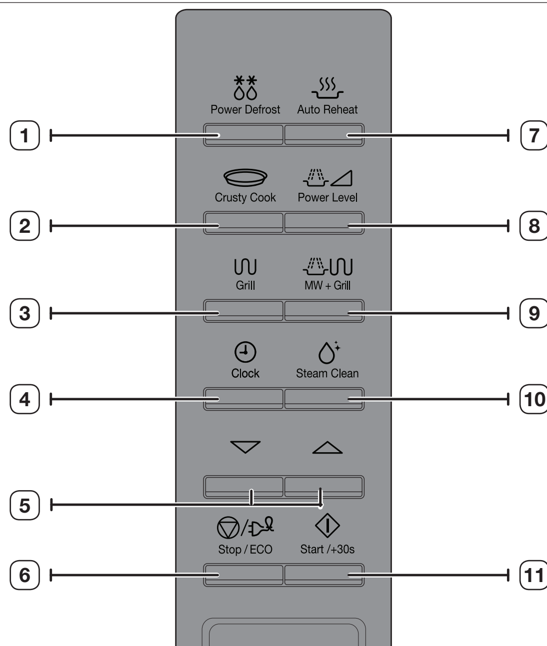


PIEKARNIK



1. OTWORY WENTYLACYJNE
2. GRILL
3. OŚWIETLENIE
4. WYŚWIETLACZ
5. ZATRZASKI DRZWICZEK
6. DRZWICZKI
7. TACA OBROTOWA
8. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
9. ŁĄCZNIK
10. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
11. PANEL STEROWANIA

PANEL STEROWANIA

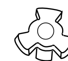


1. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
2. PRZYCISK OPIEKANIA NA KRUCHO
3. TRYB GRILLA
4. USTAWIANIE ZEGARA
5. PRZYCISKI ZWIĘKSZANIA (△) /ZMNIEJSZANIA (▽) (Czas gotowania, waga i wielkość porcji)
6. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ OSZCZĘDZANIA ENERGII
7. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE
8. WYBÓR TRYBU MIKROFAL/ POZIOMU MOCY
9. TRYB KOMBINOWANY
10. PRZYCISK CZYSZCZENIA PAROWEGO
11. PRZYCISK STARTOWY/+30 S

AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

1. **Łącznik** – umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

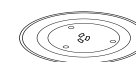
   Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.

2. **Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.

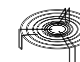
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

3. **Taca obrotowa** – umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

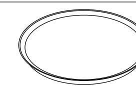
   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

4. **Druciana podstawka** – umieszczana na tacy obrotowej.

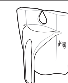
   Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.

5. **Talerz teflonowy,** patrz strony od 13 do 15.

   Przeznaczenie: Teflonowego talerza należy używać w przypadku korzystania z funkcji automatycznego lub ręcznego opiekania na krucho.

6. **Pojemnik na czystą wodę,** patrz str. 12.

   Przeznaczenie: Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.
NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.
Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON


OSTRZEŻENIE — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.


PRZESTROGA — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

	Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem		Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia
	Ostrzeżenie; prąd		Ostrzeżenie; materiał wybuchowy
	NIE próbować.		Postępować zgodnie z instrukcjami.
	NIE rozmontowywać.		Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
	NIE dotykać.		Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.		Uwaga
	Ważne		

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO.

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

OSTRZEŻENIE				
Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✔	✔	✔	✔
Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach.	✔	✔	✔	✔
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✔	✔	✔	✔
Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✔	✔	✔	✔
Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✔	✔	✔	✔
Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✔	✔	✔	✔
Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✔	✔	✔	✔
W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✔	✔	✔	✔
Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✔	✔	✔	✔
Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✔	✔	✔	✔
Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✔	✔	✔	✔
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✔	✔	✔	✔
Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✔	✔		
Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✔	✔	✔	✔
Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✔	✔		✔
Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✔	✔	✔	
Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✔	✔	✔	
Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✔	✔	✔	✔
Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.	✔	✔		
Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✔	✔		
Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✔	✔	✔	

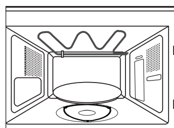
Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem	✓	✓	✓	✓
Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.	✓	✓	✓	✓
Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓	✓	✓
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.	✓	✓	✓	✓
OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.	✓	✓	✓	✓
Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.	✓	✓	✓	✓
OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.	✓	✓	✓	✓
OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.	✓	✓	✓	✓
OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.	✓	✓	✓	
OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.	✓		✓	✓
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.	✓		✓	
OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY: • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.	✓	✓	✓	✓
Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.	✓		✓	✓
OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.			✓	
Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.	✓	✓	✓	✓
Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania.	✓	✓	✓	✓
Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.	✓	✓	✓	✓

Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego. Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (Tylko model z funkcją czyszczenia)		✓	✓	
W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczeniem, a w czasie samooczyszczenia w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi. (Tylko model z funkcją czyszczenia)	✓	✓	✓	✓
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. (Tylko model wbudowany)	✓	✓	✓	✓

⚠ PRZESTROGA

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓	✓
Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.	✓		✓	
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓
Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.	✓		✓	✓
Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.	✓	✓		✓
Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✓	✓
Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓	
Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
Do czasu ostygnięcia kuchenki nie wolno dotykać jej elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek.			✓	
W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	
Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki.	✓			✓
Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.	✓			✓
Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)	✓		✓	
Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓	

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ



1. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
   Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
   Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

2. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0”, „88:88” lub „12:00”.
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

1. Aby wyświetlić czas w formacie:	Naciśnij przycisk ⌚:
24-godzinnym	Jednokrotnie
12-godzinnym	Dwukrotnie



2. Za pomocą przycisków (▽) i (△) ustaw godzinę.



3. Naciśnij przycisk ⌚.



4. Za pomocą przycisków (▽) i (△) ustaw minuty.



5. Naciśnij przycisk ⌚.



POLSKI

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku ⟐.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk ⟐?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

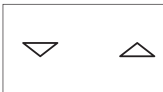
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.
Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk .



Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania): Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk () aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.

2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (▽) i (△).



3. Naciśnij przycisk ⟐.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	
PODWYŻSZONY	600 W	
ŚREDNI	450 W	
OBNIŻONY	300 W	
ROZMRAŻANIE(⁂)	180 W	
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	300 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	600 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

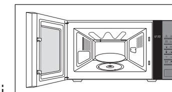
Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.



ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
   Otwórz drzwiczki.



Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk ◇.

2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
   Naciśnij przycisk ▽.



Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop** (▽).

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** (▽).

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oszczędzania energii po 5 minutach nieużywania. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest pusty i nie można korzystać z kuchenki.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się „CLOCK". Teraz kuchenka jest gotowa do użycia.
- Jeśli chcesz włączyć tryb oszczędzania energii, naciśnij przycisk **Energy Save** (Oszczędzanie energii) ().



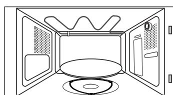
POLSKI

KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO

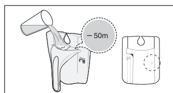
Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

- Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).
- Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

1. Otwórz drzwiczki.

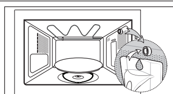


2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią. (Odpowiada to objętości około 50 ml.)



Więcej niż 50 ml wody może spowodować do wyciekania wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.

3. Włóż pojemnik do górnego uchwytu umieszczonego na prawej ściance komory gotowania.

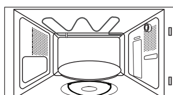


4. Zamknij drzwiczki.

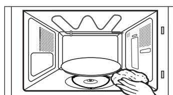
5. Naciśnij przycisk **Steam Clean (Czyszczenie parowe)** ().
Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada,
PO PROSTU PARA ZASŁANIA światło **WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.**



6. Otwórz drzwiczki.



7. Wnętrze kuchenki należy wyczyścić suchą ścierką do naczyń. Wyjmij tacę obrotową, a następnie wyczyść sam stojak ręcznikiem papierowym.

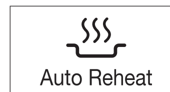


Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie „**czyszczenia parowego**”. Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (▽) i (△).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Auto Reheat** (automatycznego podgrzewania) ().



2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (▽) i (△). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



3. Naciśnij przycisk ◇.



Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

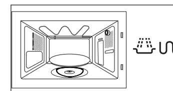
W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Symbol/ Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania
1. Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Zalecenia	
	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).	
2. Zupy/sosy (schłodzone)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Zalecenia	
	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub do ceramicznej miski. Przykryj naczynie w czasie gotowania i oczekiwania. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.	
3. Danie z makaronu (mrożone)	200 g 400 g	3 min.
	Zalecenia	
	Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni.	
4. Napoje Kawa, mleko, herbata lub woda (o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min.
	Zalecenia	
	Wlej napój do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).	

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W funkcji automatycznego opiekania na krucho czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków (▽) i (△). Najpierw umieść talerz teflonowy na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla. Naciśnij przycisk trybu **Combi** (Tryb kombinowany) (Combi) i ustaw czas rozgrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą przycisków (▽) i (△).



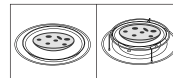
2. Naciśnij przycisk ◇.

Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

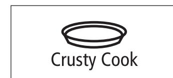


3. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu teflonowym. Zamknij drzwiczki.

Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.



4. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **opiekania na krucho** (Crusty Cook) odpowiednią liczbę razy.



5. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (▽) i (△). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie)



6. Naciśnij przycisk ◇.

<u>**Efekt:**</u> Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza. Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

POLSKI

POLSKI

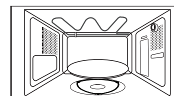
USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego opiekania na krucho, ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują kombinację mikrofal i grilla. Przed użyciem programów do gotowania na krucho, zalecamy podgrzanie talerza na tacy obrotowej w trybie 600 W + Grill przez 3-5 minut zgodnie z instrukcją. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
1. Mrożona pizza (-18°C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.		
2. Mrożone bagietki	150 g (1 szt.) 250 g (2 szt.)	4 min	2-3 min
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 450 W + Grill. Połóż bagietkę na brzegu talerza, 2 bagietki połóż równolegle na talerzu. Program służy do podgrzewania mrożonych bagietek z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser) oraz minipizzy.		
3. Mrożone quiche/ciasto (-18°C)	150 g (1 szt.) 300 g (1-2 szt.)	3 min	1-2 min
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść mrożone quiche/ciasto na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.		
4. Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4 min	-
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Natrzyj talerz teflonowy 1 łyżką oleju. Równomiernie ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu.
Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



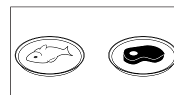
1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.

Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.

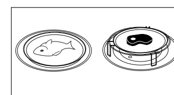
Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.



3. Umieść jedzenie na talerzu.

Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.

Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.



4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.

5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc.
(Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie)

Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza. Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + grill (⚡) przez ok. 3-5 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min.)
Boczek	4 plastry (80 g)	3 min.	600 W + grill	3½-4
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry obok siebie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	4-5
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min.	600 W + grill	5-6 8-9
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na podstawie.			
Mrożone hamburgery	2 szt. (125 g)	3 min.	600 W + grill	7-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu obok siebie obie części hamburgera. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 4-5 minutach obróć na drugą stronę.			
Mrożone bagietki	200-250 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	8-9
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu (jedną przy drugiej) bagietki z dodatkami (np. pomidory i ser). Umieść talerz teflonowy na podstawie.			

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min.)
Mrożona pizza	300-400 g	5 min.	450 W + grill	9-11
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożona minipizza	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + grill	9-10
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Rozmieść kawałki pizzy równomiernie na talerzu. Umieść talerz na podstawie.			
Schłodzona pizza	300-350 g	5 min.	450 W + grill	6½-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożone paluszki rybne	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min.	600 W + grill	7-8 9-10
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz jedną łyżeczką oleju i uformuj kółko z paluszków rybnych. Obrócić po upływie 4 min. (5 szt.) lub 6 min. (10 szt.).			
Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4 min.	600 W + grill	5-6 7-8
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Skrop olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Obrócić po upływie 3 min. (125 g) lub 5 min. (250 g).			

KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i chleba bądź ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Power Defrost** (Szybkie rozmrażanie) (⁂) odpowiednią liczbę razy. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (▽) i (△). Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.



3. Naciśnij przycisk ◇.


Start /+30s

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk ◇, aby zakończyć rozmrażanie.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie / podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie” (s. 10).

USTAWIENIA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia.
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

Symbol/Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania
1. Mięso	200-1500 g	20-60 min.
	Zalecenia	
	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.	
2. Drób	200-1500 g	20-60 min.
	Zalecenia	
	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka.	
3. Ryby	200-1500 g	20-50 min.
	Zalecenia	
	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych.	
4. Chleb/ciasto	125-625 g	5-20 min.
	Zalecenia	
	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.	

Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie (Manual Defrosting) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 23-24.

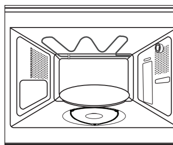
WYBÓR POŁOŻENIA ELEMENTU GRZEJNEGO

Element grzejny jest używany do grillowania. Lista zawiera tylko jedną pozycję. Należy poinformować klientów, gdzie umieścić ten element w pozycji pionowej.

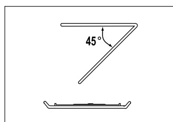
- Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania w trybie mikrofale + grill

☛ Położenie elementu grzejnego należy zmieniać wyłącznie po jego ostygnięciu. Umieszczając go w położeniu pionowym, nie należy używać nadmiernej siły.

Aby ustawić element grzejny w...	Wykonaj następujące czynności...
• Pozycja pozioma (grillowanie lub gotowanie w trybie mikrofale + grill)	• Pociągnij element grzejny do siebie • Popchnij go do góry, aby ustawić go równolegle z górną ścianką kuchenki



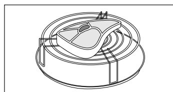
Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.



Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 19.

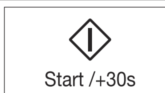
GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

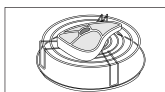
1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** (ᙀ) i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków (▽) i (△).



2. Naciśnij przycisk ◇.

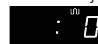


3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.



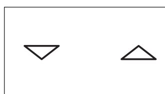
4. Naciśnij przycisk ᙀ.

   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:





5. Ustaw czas grillowania za pomocą przycisków (▽) i (△). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



6. Naciśnij przycisk ◇.

   Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:

   1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

☛ Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

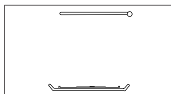
TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

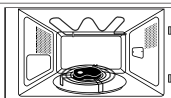
☛ **Należy ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

☛ **Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence** ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej; szczegółowe informacje można znaleźć na stronie 17.



2. Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



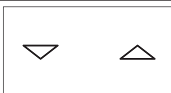
3. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** (MW + Grill).
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   (tryb mikrofal i grilla)
   600 W (moc wyjściowa)



Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **Combi** (Tryb kombinowany) (MW + Grill) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.

☛ Nie można ustawić temperatury grilla.

4. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (▽) i (△). Maksymalny czas wynosi 60 minut.



5. Naciśnij przycisk ◇.
   Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:
   1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

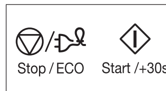


Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

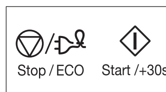
WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ▽ i ◇.
   Efekt:
   - Zostaną wyświetlone następujące informacje:
     OFF
   - Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.



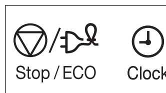
2. Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski ▽ i ◇.
   Efekt:
   - Zostaną wyświetlone następujące informacje:
     On
   - Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.



BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę. Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ▽ i ◷.
   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „L".
     L



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski ▽ i ◷.
   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.



LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane**

✓✗ **: Używać ostrożnie**

✗ **: Niebezpieczne**

POLSKI

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

POLSKI

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie.
Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką.
Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Wskazówka: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	800 W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	800 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	5½-6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	3½-4	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4½-5	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5½-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

POLSKI



POLSKI

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.
UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min.)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3
	Instrukcje			
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.	2-3
	Instrukcje			
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s.	2-3
	200 ml	300 W	50 s. do 1 min.	2-3
	Instrukcje			
	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 kubek)	800 W	1½ -2	1-2
	Instrukcje			
	Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Instrukcje			
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Instrukcje			
	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Pasta w sosie (schłodzona)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Instrukcje			
	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.			
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3
	Instrukcje			
	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instrukcje			
	Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.
Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.
Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.
Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

POLSKI



Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Mięso			
Mielona wołowina	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Steki wieprzowe	250 g	7½-8½	5-25
	Instrukcje		
	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14½-15½	15-40
Cały kurczak	900 g	28-30	
	Instrukcje		
	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-15
	400 g (4 szt.)	12-13	
	Instrukcje		
	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Owoce			
Jagody	250 g	6-7	5-10
	Instrukcje		
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).		
Pieczywo			
Bułki	2 szt.	½-1	5-20
(każda ok. 50 g)	4 szt.	2-2½	5-20
Tosty/kanapki	250 g	4 ½ -5	5-20

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10	
	Instrukcje		
	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane:

600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.



Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min.)	2. strona — czas (min.)
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	-	300 W + Grill (1-1½)	Tylko grill (1-2)
	4 szt.	-	300 W + Grill (2-2½)	Tylko grill (1-2)
	Instrukcje			
	Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty.			
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + grill	8-9	-
	Instrukcje			
	Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Instrukcje			
	Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	-	600 W + grill (14-15)	Tylko grill (2-3)
	Instrukcje			
	Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Kawałki kurczaka	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje			
	Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Instrukcje			
	Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min.)	2. strona — czas (min.)
Tosty	4 szt. (25 g)	Tylko grill	4-5	4½-5½
	Instrukcje			
	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.			
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje			
	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Tylko grill (2-3)
	400 g (4 szt.)	-	300 W + grill (7-8)	Tylko grill (2-3)
	Instrukcje			
	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie.			
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Instrukcje			
	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + grill	8-9	-
	Instrukcje			
	Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min.)	2. strona — czas (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + grill	10-12	12-13
	Instrukcje			
	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kotlety z baraniny/ steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje			
	Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	-	300 W + grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje			
	Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300 W + grill	4-4½	-
	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	6-7	-
	Instrukcje			
	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i nałóż odrobinę dżemu. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

☛ Uszczelki powinny być ZAWSZE czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

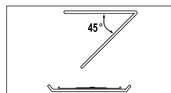
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Poland



Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

POLSKI

POLSKI

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Model	FG88S / FG87S
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litrów
Waga Netto	 ok. 14,5 kg

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DE68-03132K

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 28 2011-04-28 10:32:28

FG88S
FG87S

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt. Kérjük, regisztrálja terméket a

www.samsung.com/register honlapon.



A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.



MAGYAR

TARTALOM

GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne.

1. Tegye be az ételt a sütőbe.
Válassza ki a teljesítményszintet a gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. A kívánt beállításhoz nyomja meg a ( ) és a ( ) gombot.



3. Nyomja meg a gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. A sütő négyszer sípol a főzés befejezésekor.


Start /+30s

Ha ételt szeretne felolvasztani az automatikus felolvasztás funkció segítségével:

1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
A **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki az étel típusát.



2. A ( ) és ( ) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



3. Nyomja meg a ( ) gombot.


Start /+30s

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.


Start /+30s

Ha grillezni szeretne.

1. Nyomja meg a ᔕᔕ gombot.



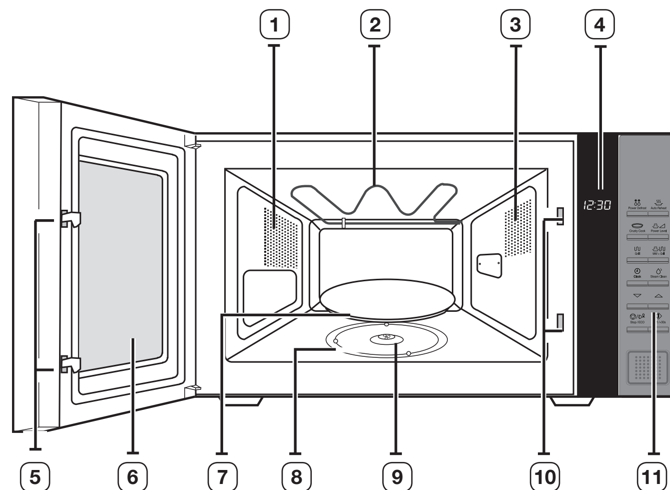
2. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.



3. Nyomja meg a ◇ gombot.

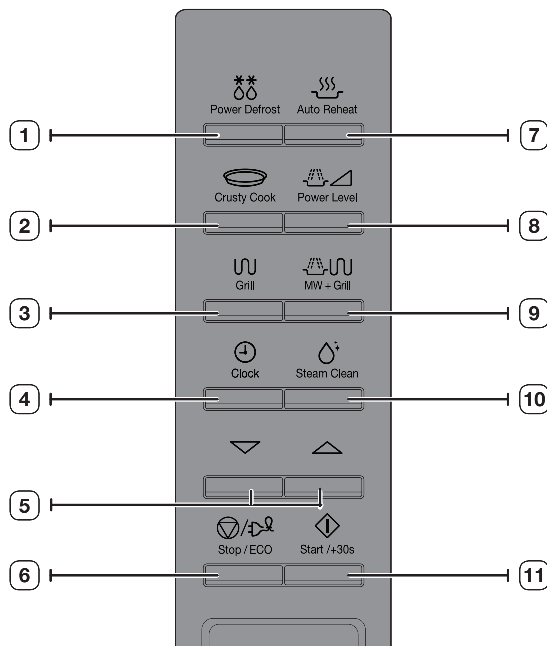


SÜTŐ



1. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
2. GRILL
3. VILÁGÍTÁS
4. KIJELZŐ
5. AJTÓZÁR KALLANTYÚI
6. AJTÓ
7. FORGÓTÁNYÉR
8. GÖRGŐS GYŰRŰ
9. ÖSSZEKÖTŐELEM
10. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
11. KEZELŐPANEL

KEZELŐPANEL



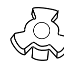
1. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
2. PIRÍTÁS FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
3. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
4. ÓRABEÁLLÍTÁS
5. FEL (△) / LE (▽) GOMB (elkészítési idő, tömeg és adag beállításához)
6. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB
7. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
8. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNYSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA
9. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
10. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
11. START / +30S GOMB

TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.

   Rendeltetés: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



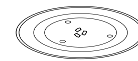
2. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

   Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



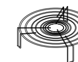
3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

   Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



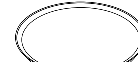
4. **Fémrács**, amely a forgótányérra helyezhető.

   Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



5. **Pirítótányér,** lásd 13–15. oldal.

   Rendeltetés: Az automatikus vagy a kézi pirítási funkcióhoz használatos pirítótányér.



6. **Tisztavíz-tároló edény,** lásd 12. oldal.

   Rendeltetés: A víztároló edény tisztításra használható.



TILOS a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági óvintézkedések
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.
A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

JELMAGYARÁZAT


VIGYÁZAT

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.


FIGYELEM

Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

	Vigyázat, tűzveszély		Vigyázat; forró felület
	Vigyázat, áramütés-veszély		Vigyázat, robbanásveszély
	NE kísérelje meg.		Pontosan kövesse az utasításokat.
	NE szerelje szét.		Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
	NE érintse meg.		Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.		Megjegyzés
	Fontos		

ÓVINTÉZKEDÉSEK A LEHETSÉGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN.

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse azt addig, amíg azt meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) ajtótömítések és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

VIGYÁZAT				
A mikrohullámú sütőt csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✓	✓	✓	✓
Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.	✓	✓	✓	✓
Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.	✓	✓	✓	✓
Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✓	✓	✓	✓
A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✓	✓	✓	✓
Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. (Csak a szabadonálló modellek esetén.)	✓	✓		
A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót.	✓	✓	✓	✓
Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.	✓	✓		
Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.	✓	✓	✓	✓
A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.	✓	✓	✓	✓
Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓

A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe. (Csak a szabadonálló modellek esetén.)	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 év alatti gyerekek nem használhatják a sütőt felügyelet nélkül.	✓	✓	✓	✓
FIGYELEM: Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.	✓	✓	✓	✓
A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.	✓	✓	✓	✓
FIGYELEM: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.	✓	✓	✓	
VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.	✓		✓	✓
FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a készülék közelében.	✓		✓	

FIGYELEM: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.	✓	✓	✓	✓
Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.	✓		✓	✓
FIGYELEM: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;			✓	
A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet, és elmagyarázza neki az eszköz használatát.	✓	✓	✓	✓
A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).	✓	✓	✓	✓
A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.	✓	✓	✓	✓
A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen. Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.	✓	✓	✓	✓

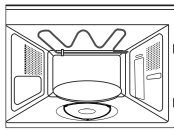
Tisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)		✔	✔	
Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)	✔	✔	✔	✔
A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé. (Csak a beépíthető modell esetén)	✔	✔	✔	✔

FIGYELEM

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikrázás következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.	✔		✔	✔
Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.	✔		✔	
A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✔		✔	✔
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✔		✔	✔
Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;	✔		✔	✔
A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;	✔	✔		✔
Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✔	✔		
Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat; Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✔	✔
A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűlik.	✔		✔	
Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✔	
Ne érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.			✔	
A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.			✔	
Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.			✔	
Ne kapcsolja be az üres sütőt. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✔			✔
Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.	✔			✔
A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt)	✔		✔	
Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✔	✔	✔	

MAGYAR

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE



1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
   Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
   Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e.

2. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0", „88:88" vagy a „12:00" felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Hálózati feszültségkimaradást követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

1. **Az idő kijelzése...** — **Nyomja meg a ⊕ gombot...**

24 órás formátumban	Egyszer
12 órás formátumban	Kétszer



2. Az óra beállításához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.



3. Nyomja meg a ⊕ gombot.



4. A perc beállításához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.



5. Nyomja meg a ⊕ gombot.



MAGYAR

MAGYAR

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

A sütő nem reagál a ◇ gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ◇ gombot?
- Az ajtó be van csukva?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől, valamint az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi márkaképviselettel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

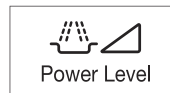
FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a gombot.



Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés. A ( ) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.

2. A (▽) és (△) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.



3. Nyomja meg a ◇ gombot.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (800 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ	GRILL
MAGAS	800 W	
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	
KIOLVASZTÁS( )	180 W	
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT ( )	300 W	1100 W
II. KOMBINÁLT ( )	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT ( )	600 W	1100 W

Magasabb teljesítményszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.

Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

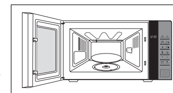
Az elkészítési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

A **+30s** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.



A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:
Nyissa ki az ajtót.

Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a gombot.



2. Teljes leállítás;
Nyomja meg a gombot.

Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop** ( ) gombot.

Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Stop** ( ) gombot.

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

- A sütő 5 perc után automatikusan energiatakarékos üzemmódba lép, ha nem használják. Energiatakarékos módban a kijelző nem mutat semmit, és a sütő nem használható.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a „CLOCK” (ÓRA) felirat. A sütő használatra kész.
- Ha be szeretné kapcsolni az energiatakarékos üzemmódot, nyomja meg az **Energiatakarékos** ( ) gombot.



MAGYAR

MAGYAR

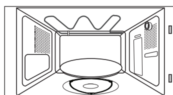
A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét.
A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

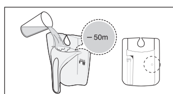
☛ Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletűre)

☛ Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

1. Nyissa ki az ajtót.

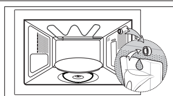


2. Töltse fel a víztároló edényt az edény külső felületén látható jelzővonalig (vízszint). (A vonal kb. 50 ml-t jelöl.)



Ha 50 ml-nél több vizet tölt bele, a víz kifolyhat az edény hátulján lévő lyukon. A víz mennyisége semmiképp ne haladja meg az 50 ml-t.

3. Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba.

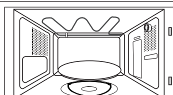


4. Csukja be a gép ajtaját.

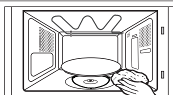
5. Nyomja meg a **Steam Clean (Gőztisztítás)** ( ) gombot. Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben **HOMÁLYOSAN** látszik, de ez nem hiba, hanem azért van**MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA** a fényt.



6. Nyissa ki az ajtót.



7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.



⚠ A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**" üzemmódban használható.

☛ Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

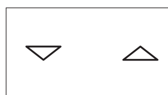
AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adagok számának beállításához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Válassza ki a melegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus melegítés** ( ) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



3. Nyomja meg a ◇ gombot.



Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

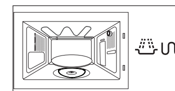
AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

Kód/Étel	Adag	Pihentetés
1. Készétel (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc
	Javaslatok	
	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).	
2. Leves/mártás (mélyhűtött)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc
	Javaslatok	
	A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.	
3. Csőben sült tészta (fagyasztott)	200 g 400 g	3 perc
	Javaslatok	
	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a funkció fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni elkészítésére alkalmas.	
4. Italok Kávé, tej, tea, víz (szobahőmérsékletű)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1–2 perc
	Javaslatok	
	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).	

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus pirítás funkcióval az elkészítési idő beállítása automatikusan történik. Az adagok számát a (▽) és a (△) gombok megnyomásával adhatja meg. Először is helyezze a pirítótányért a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

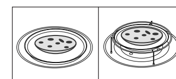


1. Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán. Ehhez nyomja meg a **Kombinált** gombot, és állítsa be az előmelegítési időt (3–5 percre) a (▽) és a (△)) gombbal.



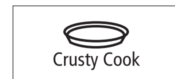
2. Nyomja meg a ◇ gombot.

A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.



3. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Helyezze az ételt a pirítótányérra.
Csukja be az ajtót.

Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



4. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Pirítás** gombegyszeri vagy többszöri megnyomásával.



5. Az adagok méretét a (▽) és a (△) gomb megnyomásával állíthatja be.
(Lásd az oldalsó táblázatot.)



6. Nyomja meg a ◇ gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A pirítótányér tisztítása
Mosogatószeres langyos vízzel mossa el a pirítótányért, majd tiszta vízzel öblítse le.

Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a bevonatot. A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

MAGYAR

MAGYAR

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

Az alábbi táblázat a pirítás funkció esetében használható automatikus programokat, mennyiségeket, és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban.
Ezek a programok a mikrohullám és grill üzemmódot kombinálják.
Javasoljuk, hogy a pirítás funkció használata előtt melegítse elő a forgótányérra helyezett pirítótányért 3–5 percig, 600 W és grill beállítás mellett. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód/Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
1. Fagyasztott pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Javaslatok		
	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.		
2. Mélyhűtött franciakenyér	150 g (1 db) 250 g (2 db)	4 perc	2–3 perc
	Javaslatok		
	Melegítse elő a pirítótányért 450 W + grill üzemmódban. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos, stb.) szendvicsek, valamint pizzák elkészítésére is.		
3. Fagyasztott pizza/pite (-18 °C)	150 g (1 db) 300 g (1–2 db)	3 min	1–2 perc
	Javaslatok		
	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a mélyhűtött lepényt a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.		
4. Mélyhűtött csirkefalatok	125 g 250 g	4 perc	-
	Javaslatok		
	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Kenje meg a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Helyezze el egyenletesen a csirkefalatokat a pirítótányéron. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.		

A KÉZI PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt).
A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + grill].

   ☛ A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

   Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.

   Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.

3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.

   ☛ Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.

   ☛ A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.

4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).

5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd a jobb oldali táblázatot)

☛ **A pirítótányér tisztítása**

Mossa el a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét. A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A KÉZI PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill (⚙) funkcióval 3–5 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	3 perc	600 W + grill	3½-4
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3 perc	450 W + grill	4-5
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Sült burgonya	250 g 500 g	3 perc	600 W + grill	5-6 8-9
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott Hamburger	2 darab (125 g)	3 perc	600 W + grill	7-7½
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott húspogácsákat helyezze el egymás mellett a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért a rácsra. 4–5 perc elteltével fordítsa meg.			
Mélyhűtött franciakenyér	200–250 g (2 db)	3 perc	450 W + grill	8-9
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a bagetteket feltéttel együtt (pl. paradicsom, sajt) egymás mellé a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Fagyasztott Pizza	300-400 g	5 perc	450 W + grill	9-11
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott mini pizza	9 × 30 g (270 g)	3 perc	300 W + grill	9-10
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze el egyenletesen a pizzafalatokat a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Mélyhűtött pizza	300-350 g	5 perc	450 W + grill	6½-7½
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Fagyasztott Halrudacskák	150 g (5 db) 300 g (10 db)	4 perc	600 W + grill	7-8 9-10
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a halrudacskákat a pirítótányérra. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével fordítsa meg őket.			
Mélyhűtött csirkefalatok	125 g 250 g	4 perc	600 W + grill	5-6 7-8
	Javaslatok			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a csirkefalatokat a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) után.			

MAGYAR

MAGYAR

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

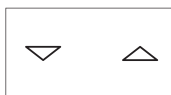
Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. A **Gyorskiolvasztás** (⁂) gombot egyszer vagy többször megnyomva határozza meg az étel típusát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. A (▽) és a (△) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.
   Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.



3. Nyomja meg a ◇ gombot.



Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ◇ gombot.

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 10. oldalon.

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be.
A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.
A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód/Étel	Adag	Pihentetés
1. Hús	200-1500 g	20–60 perc
	Javaslatok	
	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.	
2. Baromfi	200–1500 g	20–60 perc
	Javaslatok	
	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.	
3. Hal	200–1500 g	20–50 perc
	Javaslatok	
	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.	
4. Kenyér/ sütemény	125–625 g	5–20 perc
	Javaslatok	
	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.	

Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkel kapcsolatos további részletek a 23–24. oldalon találhatók.

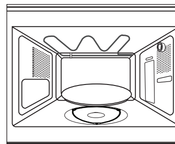
A FŰTŐELEM HELYZETÉNEK MEGVÁLASZTÁSA

A fűtőelem grillezéshez használatos. Csak egy pozíció szerepel a listán. Tudatnunk kell vásárlóinkkal, hogy mikor kell függőleges pozícióba állítani.

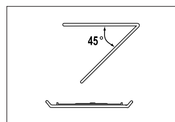
- Vízszintes pozíció grillezéshez vagy kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz

A fűtőelem helyzetét csak hideg állapotban állítsa. Függőleges helyzetbe állításnál ne fejtsen ki túl nagy erőt.

A fűtőelem alábbi helyzetbe állításához...	Művelet
• Vízszintes pozíció (grillezéshez és kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz)	• A fűtőelemet húzza maga felé • Tolja felfelé, míg a sütő tetejével párhuzamosan nem áll



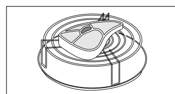
Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45 °-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.



A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 19. oldalon.

GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

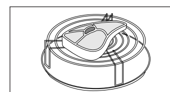
1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** (⋓) gomb megnyomásával, és állítsa be az előmelegítési időt a (▽) és a (△) gombbal.



2. Nyomja meg a ◇ gombot.



3. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.



4. Nyomja meg a ⋓ gombot.

Eredmény: A kijelzőn a következők láthatók:





5. Állítsa be a grillezési időt a (▽) és a (△) gomb megnyomásával. A maximális grillezési idő 60 perc.



6. Nyomja meg a ◇ gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol. A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.

Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőben az edények átforrósodnak. Ellenőrizze, hogy a fűtőegység vízszintes helyzetben van-e.

MAGYAR

MAGYAR

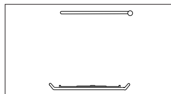
MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

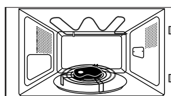
☛ **MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

☛ **MINDIG** hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

1. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. A további részleteket lásd a 17. oldalon.



2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be a gép ajtaját.



3. Nyomja meg a **Kombinált** ( ) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú és grill üzemmód)
600 W (kimenő teljesítmény)



Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Kombinált** ( ) gombot újból nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik.

☛ A grillezés hőmérséklete nem állítható.

4. Állítsa be a kívánt sütési időt a (▽) és a (△) gomb megnyomásával. A maximális sütési idő 60 perc.



5. Nyomja meg a ◇ gombot.

Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik.
Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

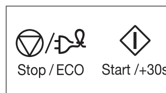


A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

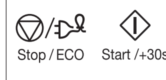
A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.



Eredmény:
- A következő jelenik meg a kijelzőn:
  OFF
- A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.

2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a ▽ és a ◇ gombokat.

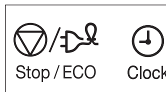


Eredmény:
- A következő jelenik meg a kijelzőn:
  On
- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.
A sütő bármikor lezárható.

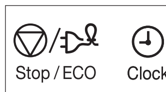
1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.



Eredmény:
- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.
  L

2. A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.

Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia		Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér		8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény		A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörlő	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ **: Ajánlott**

✓✗ **: Körültekintően használja**

✗ **: Nem biztonságos**

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MAGYAR

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához.
Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai stílusban)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	800 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60–75 ml (5–6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	3½-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 – +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 – +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2–4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.
ANYATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.
MEGJEGYZÉS: A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3
	Tudnivalók			
	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3
	Tudnivalók			
	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp.	2-3
	200 ml	300 W	50 mp és 1 perc között	2-3
	Tudnivalók			
	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.			

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 bögre)	800 W	1½ -2	1-2
	Tudnivalók			
	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Tudnivalók			
	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.			
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Tudnivalók			
	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként keverje meg, majd pihentetés és tálalás előtt keverje meg újra.			
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Tudnivalók			
	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.			
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3
	Tudnivalók			
	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.			
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Tudnivalók			
	Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.			

KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni.

A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

MAGYAR



MAGYAR

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Sertésszelet	250 g	7½-8½	5-25
	Tudnivalók		
	Helyezze a húst lapos kerámiatálra. A vékonyabb széleket fedje le alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.		
Baromfi			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40
Egész csirke	900 g	28-30	
	Tudnivalók		
	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.		
Hal			
Halszeletek	250 g (2 db)	6-7	5-15
	400 g (4 db)	12-13	
	Tudnivalók		
	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10
	Tudnivalók		
	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.		
Kenyér			
Zsömle	2 db	½-1	5-20
(egyenként körülbelül 50 g)	4 db	2-2½	5-20
Pirítós/ szendvics	250 g	4 ½ -5	5-20
Bajor kenyér (búza- és rozsliszt)	500 g	8-10	
	Tudnivalók		
	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:

600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait. Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.



Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db	-	300 W + Grill (1-1½)	Csak grill (1-2)
	4 db	-	300 W + Grill (2-2½)	Csak grill (1-2)
	Tudnivalók			
	A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	-
	Tudnivalók			
	Két fagyasztott franciakenyeret egymás mellé helyezzen a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Tudnivalók			
	A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (Cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	Csak grill (2-3)
	Tudnivalók			
	A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók			
	A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Tudnivalók			
	A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	4-5	4½-5½
	Tudnivalók			
	A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók			
	A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Csak grill (2-3)
	400 g (4 db)	-	300 W + Grill (7-8)	Csak grill (2-3)
	Tudnivalók			
	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Tudnivalók			
	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	250 g	600 W + grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + grill	8-9	-
	Tudnivalók			
	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			

MAGYAR

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Darabolt csirke	450–500 g (2 db)	300 W + grill	10-12	12-13
	Tudnivalók			
	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.			
Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12
	Tudnivalók			
	A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sertéssült	250 g (2 db)	-	300 W+ Grill 7–8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók			
	A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill 300 W + grill	4-4½ 6-7	- -
	Tudnivalók			
	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
800 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3–5 percig, míg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20–30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pirexüveg tálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Pirexüveg tálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½ – 4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pirexüveg tálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 800 watton 10–12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse.
5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).
Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6-7 percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2–3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.

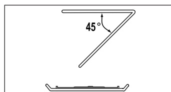
1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradékok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

NE öntsön vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon súrolószereket vagy oldószereket. Tisztításkor fordítson különös figyelmet az ajtó tömítésének, hogy ott az ételmaradékok:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

Rögtön tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét minden használat után enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45 °-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

☛ **NE** távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Hungary



A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutató előzetes figyelmeztetés nélkül módosítható.

MAGYAR

Modell	FG88S/FG87S
Tápellátás	230 V – 50 Hz
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1200 W 1100 W 2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (Sz × H × M) Kívül Sütőtér	 489 × 275 × 392 mm 330 × 211 × 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Súly Nettó	 kb. 14,5 kg

SAMSUNG

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kódszám: DE68-03132K

FG88S
FG87S

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

Predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

CE

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích za riadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

SAMSUNG

OBSAH

SLOVENČINA

RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

1. Jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.


Power Level

2. Podľa potreby stláčajte tlačidlá (▽) a (△).



3. Stlačte tlačidlo.

Výsledok: Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.


Start /+30s

Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.

1. Zmrazené jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power Defrost** vyberte typ jedla, ktorý varíte.


Power

2. Stlačením tlačidiel (▽) a (△) vyberte hmotnosť jedla.



3. Stlačte tlačidlo ().


Start /+30s

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

Jedlo nechajte v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.


Start /+30s

Ak chcete nejaké jedlo grilovať.

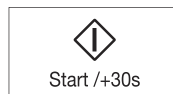
1. Stlačte tlačidlo ⋓.



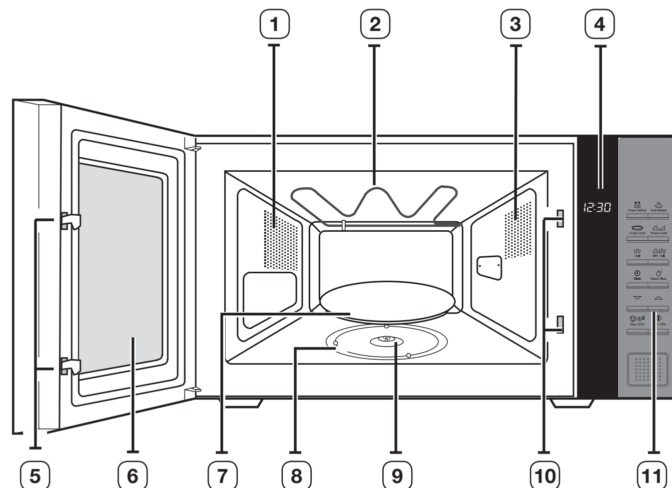
2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+).



3. Stlačte tlačidlo ◇



RÚRA



1. VETRACIE OTVORY

2. GRIL

3. SVETLO

4. DISPLEJ

5. ZÁPADKY DVIEROK

6. DVIERKA

7. TANIER

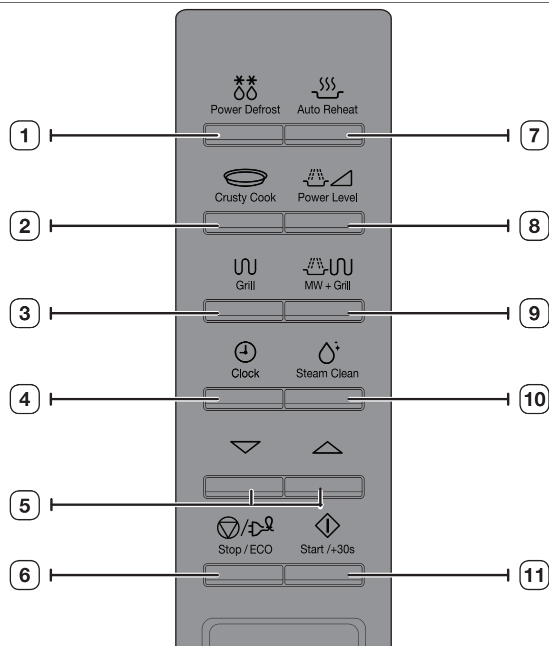
8. VALČEKOVÝ KRÚŽOK

9. SPOJOVACIE ZARIADENIE

10. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA

11. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



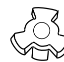
1. TLAČIDLO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
2. VÝBER VARENIA DOCHRUMKAVA
3. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
4. NASTAVENIE HODÍN
5. TLAČIDLO NAHOR (△)/NADOL (▽) (doba varenia, hmotnosť a veľkosť porcie)
6. TLAČIDLO ZASTAVENIE/ÚSPORA ENERGIE
7. VÝBER AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
8. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY/ÚROVNE VÝKONU
9. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU
11. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30S

PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

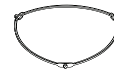
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.

   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



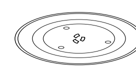
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



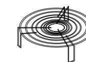
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



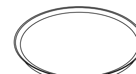
4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.

   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



5. **Podnos na schrumkavenie,** pozrite si strany 13 až 15.

   Účel: Podnos na schrumkavenie pri používaní funkcie automatického varenia dochrumkava alebo manuálneho varenia dochrumkava.



6. **Nádoba s čistou vodou,** pozrite si stranu 12.

   Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.



NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.
Pred zahájením používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

- Toto zariadenie používajte len na cieľový účel podľa popisu v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Je vašou zodpovednosťou, aby ste používali zdravý rozum, opatrnosť a uvážlivosť pri inštalácii, údržbe a prevádzke vášho zariadenia.
- Keďže nasledovné prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, charakteristiky vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od popisu v tejto príručke, pričom nie všetky výstražné značky musia byť relevantné. Ak máte otázky alebo dotazy, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie on-line na adrese www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

 VAROVANIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
 UPOZORNENIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

	Varovanie: Riziko požiaru		Varovanie: Horúci povrch
	Varovanie: Elektrická energia		Varovanie: Výbušný materiál
	NEPOKÚŠAJTE SA.		Explicitne dodržiavajte pokyny.
	NEROZOBERAJTE.		Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.
	NEDOTÝKAJTE SA.		Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.		Poznámka
	Dôležité		

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIA SA PÔSOBENIU NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA.

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

SLOVENČINA

(1) dvier (ohnutie)
(2) závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením z nízkonapäťovej siete napájacích zdrojov, ktorá privádza energiu do budov pre potreby domácností.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

VAROVANIE				
Na výkon úprav a opráv na mikrovlnnej rúre je oprávnený len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
Nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓
Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku)	✓	✓		
Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parové čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozdvojku, predlžovačku ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.	✓	✓		
Na rúru nelievajte ani priamo nesprejujte vodu.	✓	✓		
Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.	✓	✓	✓	✓

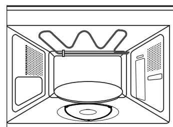
V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✔		✔	✔
Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek. (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku)	✔	✔	✔	✔
VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti vo veku menej ako 8 rokov je potrebné v prípade, ak nie sú pod dozorom, držať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.	✔	✔	✔	✔
VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.	✔	✔	✔	✔
Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.	✔	✔	✔	✔
VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.	✔	✔	✔	✔
VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.	✔	✔	✔	✔
VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.	✔	✔	✔	
VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.	✔		✔	✔
VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.	✔		✔	
VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: • ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • zakryte ho čistým suchým kusom látky, • nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✔	✔	✔	✔
Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.	✔		✔	✔
VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.			✔	
Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.	✔	✔	✔	✔
Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.	✔	✔	✔	✔
Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.	✔	✔	✔	✔
Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke. Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✔	✔	✔	✔
Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne - preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti. (len model s funkciou čistenia)		✔	✔	

Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť. Kuchynské náčinie špecifikované v príručke k umývaniu možno ponechať v rúre počas čistenia. (len model s funkciou čistenia)	✓	✓	✓	✓
Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami. (Len vstavaný model)	✓	✓	✓	✓

⚠ UPOZORNENIE

Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.	✓		✓	
Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.	✓		✓	✓
Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.	✓	✓		✓
Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
Nedotýkajte sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.			✓	
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✓	
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✓	
Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓			✓
NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.	✓			✓
Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry)	✓		✓	
Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓	

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY



1. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

2. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

☛ Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

☛ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

1. **Aby ste zobrazili čas v...** — **Potom stlačte tlačidlo ⏲...**

Aby ste zobrazili čas v...	Potom stlačte tlačidlo ⏲...
24-hodinovom zobrazovaní	Raz
12-hodinovom zobrazovaní	Dva razy



2. Stlačte tlačidlá (▽) a (△), aby ste nastavili hodiny.



3. Stlačte tlačidlo ⏲.



4. Stlačte tlačidlá (▽) a (△), aby ste nastavili minúty.



5. Stlačte tlačidlo ⏲.



SLOVENČINA

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo ⟐.

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ⟐?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo .



Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon): Vyberte príslušnú úroveň výkonu opakovaným stláčaním tlačidla (), kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.

2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (▽) a (△).



3. Stlačte tlačidlo ⟐.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	**GRIL**
VYSOKÁ	800 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
STREDNE NÍZKA	300 W	
ROZMRAZOVANIE (⁂)	180 W	
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I	300 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III	600 W	1100 W

Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

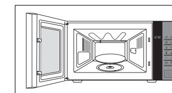
Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

1. Na dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.



Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo ⇧.

2. Ak chcete vykonať úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo ⊽.



Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⊽).

Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⊽).

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- Rúra sa predvolene nastaví do režimu úspory energie po uplynutí 5 minút bez použitia. V režime úspory energie je displej prázdny a rúru nemôžete použiť.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí „CLOCK (HODINY)“. Rúra je teraz pripravená na použitie.
- Ak chcete použiť režim úspory energie, stlačte tlačidlo **Energy Save (Úspora energie)**.



SLOVENČINA

SLOVENČINA

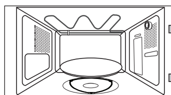
POUŽÍVANIE ČISTENIA PAROU

Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

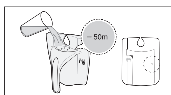
☛ Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)

☛ Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

1. Otvorte dvierka.

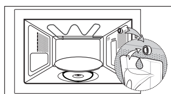


2. Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na jej vonkajšej časti. (Čiara predstavuje približne 50 ml.)



Viac ako 50 ml vody môže spôsobiť pretečenie v zadnej časti cez otvor. Uistite sa, že v nádobe nie je viac ako 50 ml.

3. Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodou na pravej stene varnej komory.

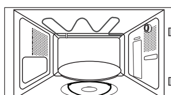


4. Zatvorte dvierka.

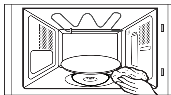
5. Stlačte tlačidlo **Steam Clean (Čistenie parou)** ( ). Počas čistenia ho môžete vidieť **ZAHMLENE**, ale nie je to porucha, **ALE PARA ZAHAĽUJE** svetlo **VO VNÚTRI.**



6. Otvorte dvierka.



7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou. Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.



⚠ Počas režimu „**Steam Clean (Čistenia parou)**“ môžete použiť len misku na vodu.

☛ Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú štyri predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (▽) a (△).
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Auto Reheat (Automatické zohriatie)** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Stlačením tlačidiel (▽) a (△) vyberte veľkosť porcie. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo ◇.



Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

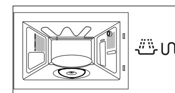
Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie
1. Pripravené jedlo (vychladené)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Odporúčania	
	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).	
2. Polievka/ omáčka (chladená)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Odporúčania	
	Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.	
3. Zapečené cestoviny (mrazené)	200 g 400 g	3 min.
	Odporúčania	
	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny.	
4. Nápoje káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.
	Odporúčania	
	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).	

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Pri funkcii automatického varenia dochrumkava sa čas varenia nastavuje automaticky. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (▽) a (△). Najskôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Podnos na schrumkavenie umiestnite priamo na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnnej rúry - grilu. Stlačte tlačidlo **Combi** dobu predhrievania (3 až 5 minpút) nastavte stlačením tlačidiel (▽) a (△).



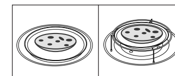
2. Stlačte tlačidlo ◇.

Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.

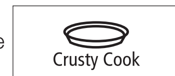


3. Otvorte dvierka rúry. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. Zatvorte dvierka.

Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



4. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Crusty Cook (Varenie dochrumkava)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.



5. Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel (▽) a (△). (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)



6. Stlačte tlačidlo ◇.

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



Ako očistiť podnos na schrumkavenie

Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom opláchnite čistou vodou.

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva. Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

SLOVENČINA

SLOVENČINA

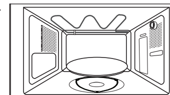
NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne automatické programy funkcie varenia dochrumkava, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.
Tieto programy sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a grilu. Kým použijete funkciu varenia dochrumkava, odporúčame vám predhrievať podnos na schrumkavenie po dobu 3 až 5 minút pomocou kombinácie výkonu 600 W a grilu. Pri vyberaní používajte chňapky!

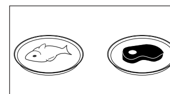
Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Čas predhrievania (min.)	Čas odstátia (min.)
1. Mrazená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Odporúčania		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.		
2. Mrazené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 kusy)	4 min	2-3 min
	Odporúčania		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 450 W + grilu. Jednu bagetu položte na podnos na schrumkavenie mimo stredu, dve bagety položte na podnos na schrumkavenie vedľa seba. Tento program je vhodný pre bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr), ako aj pre kúsky pizze.		
3. Mrazený koláč (-18 °C)	150 g (1 ks) 300 g (1-2 ks)	3 min	1-2 min
	Odporúčania		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazený francúzsky koláč/koláč. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.		
4. Mrazené kúsky kuraťa	125 g 250 g	4 min	-
	Odporúčania		
	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Podnos na schrumkavenie potrite jednou pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa rozmiestnite rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Keď rúra zapípa, prevráťte ich. Stlačením tlačidla spustenia pokračujte vo varení.		

POUŽÍVANIE FUNKCIE MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

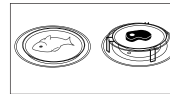
Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.



1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Grill ( )] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke.
   - Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
   - Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
   - Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.



3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
   - Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.
   - Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.



4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)

Čistenie podnosu na schrumkavenie

Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom ho opláchnite čistou vodou. Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože by sa poškodila povrchová vrstva. Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

NASTAVENIA MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill (♨) 3-5 minút.
Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Príkon	Doba varenia v (min.)
Slaninka	4 plátky (80 g)	3 min.	600 W + gril	3½-4
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie pouklada jte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	3 min.	450 W + gril	4-5
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	3 min.	600 W + gril	5-6 8-9
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zmrazená žemľa	2 kusy (125 g)	3 min.	600 W + gril	7-7½
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Mrazené žemle poukladajte vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Položte podnos na schrumkavenie na stojan. Po 4-5 minútach otočte.			
Mrazené bagety	200-250 g (2 ks)	3 min.	450 W + gril	8-9
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Bagety s prísadami položte (napr. rajčiaky - syr) vedľa seba na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Príkon	Doba varenia v (min.)
Zmrazená Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + gril	9-11
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Mrazené mini kúsky pizze	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + gril	9-10
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie rovnomerne rozmiestnite kúsky pizze. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Chladená pizza	300-350 g	5 min.	450 W + gril	6½-7½
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zmrazená Rybie prsty	150 g (5 kusy) 300 g (10 kusy)	4 min.	600 W + gril	7-8 9-10
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Rybie prsty umiestnite do kruhu na tanier. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks).			
Mrazené kúsky kuraťa	125 g 250 g	4 min.	600 W + gril	5-6 7-8
	Odporúčania			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Podnos natrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Kuracie nugety položte na podnos. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g).			

SLOVENČINA

SLOVENČINA

POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.

Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).



2. Vyberte hmotnosť jedla tak, že stlačíte tlačidlá (▽) a (△). Môžete ju nastaviť maximálne až na 1500 g.



3. Stlačte tlačidlo ◇.

Start /+30s

Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Opätovne stlačte tlačidlo ◇, aby ste rozmrazovanie dokončili.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 10.

NASTAVENIA VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu, chlieb a koláč umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie
1. Mäso	200-1500 g	20-60 min.
	Odporúčania	
	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.	
2. Hydina	200-1500 g	20-60 min.
	Odporúčania	
	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.	
3. Ryby	200-1500 g	20-50 min.
	Odporúčania	
	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.	
4. Chlieb/koláč	125-625 g	5-20 min.
	Odporúčania	
	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre chlebové rolky a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.	

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania si pozrite stranu 23-24.

VÝBER POLOHY OHREVNÉHO PRVKU

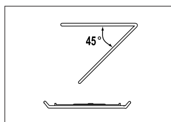
Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Uvedená je len jedna poloha. Potrebujeme oznámiť zákazníkom, kedy sa musí umiestniť do vertikálnej polohy.

- Horizontálna pozícia pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnná rúra + gril.

☛ Polohu ohrevného prvku zmeňte len vtedy, keď je studený a nepôsobte na neho nadmernou silou, keď ho dávate do vertikálnej polohy.

Nastavenie ohrevného prvku do...	Potom...
• Horizontálna poloha (gril alebo kombinovanie mikrovlnná rúra + gril)	• Potiahnite ohrevný prvok smerom k sebe • Zatlačte ho nahor, kým nebude paralelne s hornou stranou rúry

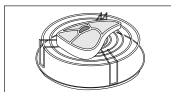
Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.



VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.



✎ Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 19.

GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

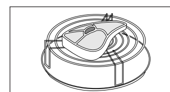
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill** (ꟺ) a stlačením tlačidiel (▽) a (△)) nastavíte čas predhrievania.



2. Stlačte tlačidlo ◇.



3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.



4. Stlačte tlačidlo ꟺ.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:





5. Nastavte čas grilovania tak, že stlačíte tlačidlá (▽) a (△). Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo ◇.

Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



✎ Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú horúce. Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe.

SLOVENČINA

SLOVENČINA

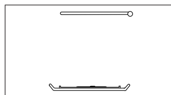
KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

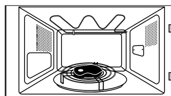
☛ **VŽDY** používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

1. Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe; ďalšie podrobnosti nájdete na strane 17.



2. Otvorte dvierka rúry.
   Jedlo dajte na stojan a stojan na otočný tanier.
   Zatvorte dvierka.



3. Stlačte tlačidlo **Combi** (⛆∭).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   ⛆∭ (režim mikrovĺn a grilu)
   600 W (výkon)



✎ Opätovným stlačením tlačidla **Combi** (⛆∭) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

☛ Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

4. Nastavte čas varenia tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlá (▽) a (△). Maximálny čas varenia je 60 minút.



5. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

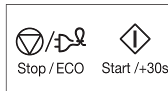


✎ Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.

1. Súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◇.
   Výsledok:
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.
     OFF
   - Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.



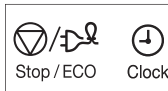
2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◇.
   Výsledok:
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.
     On
   - Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.



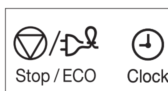
BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

1. Súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ⊙.
   Výsledok:
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L“.
     L



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá ▽ a ⊙.
   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.



SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **: Odporúča sa**

✓✗ **: Dávajte pozor**

✗ **: Nebezpečné**

SLOVENČINA

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia.
Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/ hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo. Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	800 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	800 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo.
Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!
Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.
DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.
POZNÁMKA: Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3
	Pokyny			
	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.			
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3
	Pokyny			
	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.			
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 sek. 50 s až 1 min.	2-3 2-3
	Pokyny			
	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.			

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 džbán)	800 W	1½ -2	1-2
	Pokyny			
	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.			
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Pokyny			
	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Dusené (chladená)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Pokyny			
	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním			
Cestoviny s omáčkou (chladená)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Pokyny			
	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.			
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3
	Pokyny			
	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.			
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Pokyny			
	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.			

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.
Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.
Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.
Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie.
Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.



Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Mäso			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Bravčové rezne	250 g	7½-8½	5-25
	Pokyny		
	Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!		
Hydina			
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	14½-15½	15-40
Celé kura	900 g	28-30	
	Pokyny		
	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!		
Ryba			
Rybie prsty	250 g (2 kusy)	6-7	5-15
	400 g (4 kusy)	12-13	
	Pokyny		
	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!		
Ovocie			
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10
	Pokyny		
	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)		
Chlieb			
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks	½-1	5-20
	4 ks	2-2½	5-20
Hrianka/sendvič	250 g	4 ½ -5	5-20
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	8-10	
	Pokyny		
	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.
V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Pečivo (každé pribl. 50 g)	2 ks	-	300 W + gril (1-1½)	Len gril (1-2)
	4 ks	-	300 W + gril (2-2½)	Len gril (1-2)
	Pokyny			
	Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minúty nechajte odstáť.			
Bagety + plnka (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	-
	Pokyny			
	Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + gril	13-14	-
	Pokyny			
	Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	-	600 W + gril (14-15)	Len gril (2-3)
	Pokyny			
	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Kuracie nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½
	Pokyny			
	Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + gril	9-11	4-5
	Pokyny			
	Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.			

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	4-5	4½-5½
	Pokyny			
	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Len grilujte	2-3	2-3
	Pokyny			
	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	-	300 W + gril (4½-5½)	Len gril (2-3)
	400 g (4 kusy)	-	300 W + gril (7-8)	Len gril (2-3)
	Pokyny			
	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	-
	Pokyny			
	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	250 g	600 W + gril	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + gril	8-9	-
	Pokyny			
	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Kuracie kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13
	Pokyny			
	Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.			

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Jahňacie rezne/hovädzie stejky (stredné)	400 g (4 kusy)	Len grilujte	12-15	9-12
	Pokyny			
	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Bravčové rezne	250 g (2 kusy)	-	300 W + Grill 7-8	Len gril 6-7
	Pokyny			
	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g) 2 jablká (cca. 400 g)	300 W + gril 300 W + gril	4-4½ 6-7	- -
	Pokyny			
	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Tanier a valčekové krúžky

VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

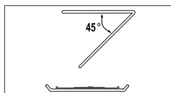
1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.



USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.
Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

SLOVENČINA

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku
(Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	FG88S/FG87S
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania Mikrovlnné žiarenie Gril Kombinovaný režim	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupný výkon	100 W/800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 14,5 kg



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DE68-03132K

FG88S
FG87S

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů



Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

CE

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter. Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.

SAMSUNG

ČEŠTINA

OBSAH

STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Chcete-li připravit pokrm:

1. Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka vyberte výkonový stupeň.


Power Level

2. Pomocí tlačítek (▽) a (△) proveďte potřebné nastavení.



3. Stiskněte tlačítko.

Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu zazní čtyři zvukové signály.


Start /+30s

Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.

1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Power Defrost (Rozmrazování)** zvolte typ připravovaného pokrmu.


Power

2. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek (▽) a (△).



3. Stiskněte tlačítko ().


Start /+30s

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30s (+30 s)** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

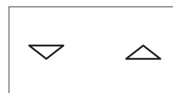

Start /+30s

Chcete-li pokrm grilovat:

1. Stiskněte tlačítko ᗜ.



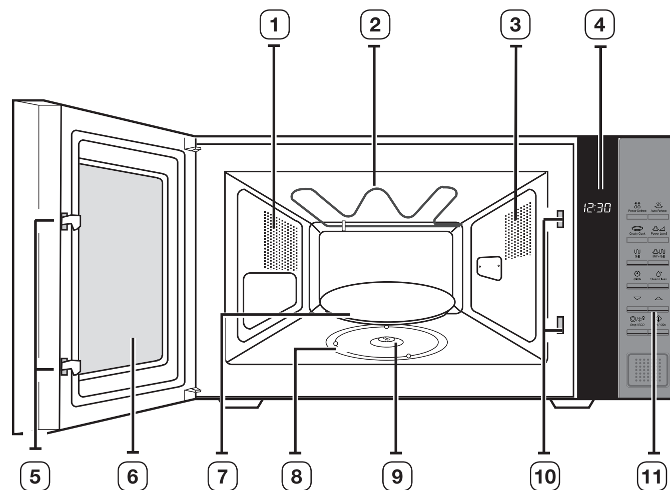
2. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).



3. Stiskněte tlačítko ◇.



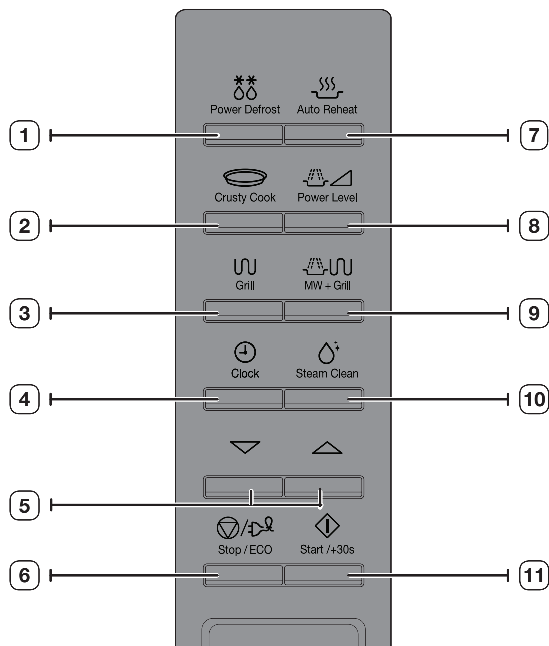
TROUBA



1. VENTILAČNÍ OTVORY
2. GRILOVÁNÍ
3. OSVĚTLENÍ
4. DISPLEJ
5. ZÁPADKY DVÍŘEK
6. DVÍŘKA
7. OTOČNÝ TALÍŘ
8. OTOČNÝ KRUH
9. SPOJKA
10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
11. OVLÁDACÍ PANEL

ČEŠTINA

OVLÁDACÍ PANEL



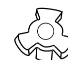
1. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
2. VÝBĚR REŽIMU OPÉKÁNÍ
3. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
4. NASTAVENÍ HODIN
5. TLAČÍTKO NAHORU (△)/DOLŮ (▽) (doba ohřevu, hmotnost potravin a velikost porce)
6. TLAČÍTKO STOP/ÚSPORA ENERGIE
7. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
8. REŽIM MIKROVLNNÝ OHŘEV (STUPNĚ VÝKONU)
9. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
10. TLAČÍTKO FUNKCE PARNÍ ČIŠTĚNÍ
11. TLAČÍTKO START/+ 30 SEKUND (+30s)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

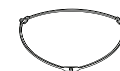
1. **Spojka**, která je již vložena na hřídel motoru na dně trouby.

   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



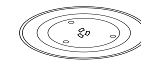
2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.

   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



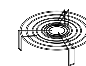
3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



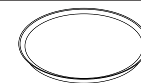
4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



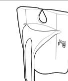
5. **Opékací talíř,** viz strana 13 až 15.

   Účel: Opékací talíř pro funkce Automatické opékání nebo Ruční opékání.



6. **Čisticí nádobka na vodu,** viz strana 12.

   Účel: Nádobka na vodu se používá pro čištění.



NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.
Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

POPISKY SYMBOLŮ A IKON

VAROVÁNÍ	Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.
UPOZORNĚNÍ	Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

	Varování: Nebezpečí požáru		Varování: Horký povrch
	Varování: Riziko zasažení elektrickým proudem		Varování: Výbušný materiál
	Neprovádějte.		Dodržte přesně pokyny.
	Nerozebírejte.		Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
	Nedotýkejte se.		Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	Vyžádejte si pomoc servisního střediska.		Zaznamenat
	Důležité		

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:

(1) Dvířka (ohnutá)
(2) Závěsy dvířek (nalomené nebo uvolněné)
(3) Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.
Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

VAROVÁNÍ				
Opravy nebo úpravy mikrovlnné trouby smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách.	✓	✓	✓	✓
Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓
Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
Vývody a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.	✓	✓	✓	✓
Nevypínejte spotřebič tím, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. (pouze pultový model)	✓	✓		
K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací šňůry nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.	✓	✓		
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.	✓	✓	✓	✓
Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce. (pouze pultový model)	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.	✓	✓	✓	✓
Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.	✓	✓	✓	

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.	✓		✓	✓
VAROVÁNÍ: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením.	✓		✓	
VAROVÁNÍ: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.	✓		✓	✓
VAROVÁNÍ: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.			✓	
Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.	✓	✓	✓	✓
Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.	✓	✓	✓	✓
Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.	✓	✓	✓	✓
Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná. Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓

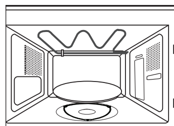
ČEŠTINA

Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)		✓	✓	
Při rozlití tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádobí může v troubě během čištění zůstat. (pouze model s funkcí čištění)	✓	✓	✓	✓
Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo (v případě pevného připojení) začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž. (Pouze vestavěné modely)	✓	✓	✓	✓

UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ				
Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.	✓		✓	
Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.	✓		✓	✓
Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.	✓	✓		✓
Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		
V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.			✓	
Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.	✓			✓
Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)	✓		✓	
Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY



1. Odstraňte veškeré obalové materiály z vnitřního prostoru trouby.
   Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
   Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

2. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

☛ Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3 kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

1. **Chcete-li zobrazit čas ve...** | **Stiskněte tlačítko ⏲...**

Chcete-li zobrazit čas ve...	Stiskněte tlačítko ⏲...
24hodinovém formátu	Jednou
12hodinovém formátu	Dvakrát



2. Stisknutím tlačítek (▽) a (△) se nastavují hodiny.



3. Stiskněte tlačítko ⏲.



4. Stisknutím tlačítek (▽) a (△) se nastavují minuty.



5. Stiskněte tlačítko ⏲.



ČEŠTINA

ČEŠTINA

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka ◇ nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ◇?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko ♨.



Výsledek: Zobrazí se indikátor 800 W (maximální výkon):
Vyberte vhodný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka (♨), dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.

2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (▽) a (△).



3. Stiskněte tlačítko ◇.



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **+30 s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	
STŘEDNÍ	450 W	
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	
ROZMRAZOVÁNÍ (⁂)	180 W	
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I	300 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III	600 W	1100 W

Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp. o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.

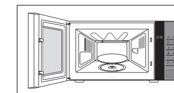
Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.



ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.



Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko ⇩.

2. Chcete-li vaření ukončit:
Stiskněte tlačítko ⊽.



Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** (⊽).

Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** (⊽).

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

- Pokud není trouba používána, přepne se za 5 minut automaticky do režimu úspory energie. Když se trouba nachází v režimu úspory energie, displej je prázdný a troubu nelze používat.
- Chcete-li ukončit režim úspory energie, otevřete dvířka. Jakmile se na displeji rozsvítí údaj hodin, je trouba připravena k použití.
- Chcete-li režim úspory energie aktivovat, stiskněte tlačítko **Úspora energie** (⏻).



ČEŠTINA

ČEŠTINA

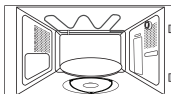
JAK POUŽÍVAT PARNÍ ČIŠTĚNÍ

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry.
Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

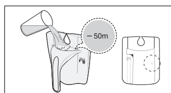
☛ Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)

☛ Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.

1. Otevřete dvířka.

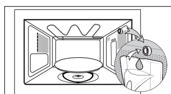


2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Náplň je přibližně 50 ml.)



Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádobky více než 50 ml vody.

3. Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby.

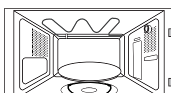


4. Zavřete dvířka.

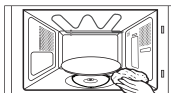
5. Stiskněte tlačítko **Steam Clean (Parní čištění)** ( ). Během parního čištění uvidíte uvnitř **MLHU**. Nejde o poruchu, pouze **PÁRA CLONÍ** světlo **UVNITŘ.**



6. Otevřete dvířka.



7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.



⚠ Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu **Parní čištění**.

☛ Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce automatického ohřívání zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (▽) a (△).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Auto Reheat (Automatický ohřev)** ( ) vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (▽) a (△). (Viz tabulka na následující straně.)



3. Stiskněte tlačítko ◇.



Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OHŘEVU

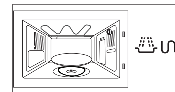
V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení
1. Hotový pokrm (chlazený)	300 až 350 g 400 až 450 g	3 min
	Doporučení	
	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).	
2. Polévka/ omáčka (chlazená)	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	3 min
	Doporučení	
	Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.	
3. Zapékané těstoviny (mražené)	200 g 400 g	3 min
	Doporučení	
	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny jako jsou lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny.	
4. Nápoje káva, mléko, čaj, voda (pokojová teplota)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1-2 min.
	Doporučení	
	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).	

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ OPÉKÁNÍ

U funkce Automatické opékání se doba vaření nastavuje automaticky. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (▽) a (△).
Nejprve položte opékací talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril. Stiskněte tlačítko **Kombinovaného režimu** a nastavte dobu předehřívání (3 až 5 minut) pomocí tlačítek (▽) a (△).



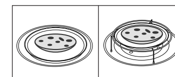
2. Stiskněte tlačítko ◇.

Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

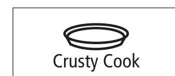


3. Otevřete dvířka. Položte pokrm na opékací talíř. Zavřete dvířka.

Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



4. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Crusty Cook (Opékání)** vyberte pokrm, který chcete vařit.



5. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (▽) a (△). (Viz tabulka na straně)



6. Stiskněte tlačítko ◇.



Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Jak čistit opékací talíř
Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy. Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

ČEŠTINA

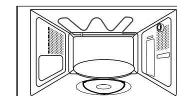
NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OPÉKÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé automatické programy funkce Opékání, množství, doby odstavení a příslušná doporučení.
Tyto programy pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu. Před použitím funkce Opékání doporučujeme předehřát opékací talíř na otočném talíři po dobu 3 až 5 minut pomocí kombinace výkonu 600 W a grilu. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód/Potravina	Velikost porce	Doba předehřátí (min)	Doba odstavení (min)
1. Mražená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Doporučení		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.		
2. Mražené bagety	150 g (1 kus) 250 g (2 ks)	4 min	2-3 min
	Doporučení		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 450 W + funkce grilování. Jednu bagetu položte doprostřed opékacího talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékací talíř. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) a pro malé pizzy.		
3. Mražený koláč (-18 °C)	150 g (1 kus) 300 g (1 až 2 ks)	3 min	1-2 min
	Doporučení		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Mražený koláč položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.		
4. Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4 min	-
	Doporučení		
	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Potřete opékací talíř olejem v množství jedné polévkové lžíce. Rovnoměrně narovnejte kuřecí nugety na opékací talíř. Až trouba vydá zvukový signál, nugety otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.		

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE RUČNÍHO OPÉKÁNÍ

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit.
Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



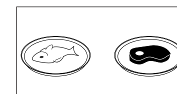
1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril (♨)] dle časů a instrukcí v tabulce.

☛ Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.

✎ Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.

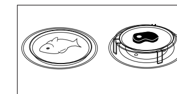
✎ Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.



3. Položte pokrm na opékací talíř.

☛ Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).

☛ Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.



4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.

5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)

☛ **Jak čistit opékací talíř**

Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy. Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ FUNKCE RUČNÍ OPÉKÁNÍ

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril (⚡) po dobu 3 až 5 minut. Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Doba předehřívání	Napájení	Doba vaření (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	3 min	600 W + gril	3½-4
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	3 min	450 W + gril	4-5
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte jej do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Pečené brambory	250 g 500 g	3 min	600 W + gril	5-6 8-9
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.			
Mražený Karbanátek	2 kusy (125 g)	3 min	600 W + gril	7-7½
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Mražené karbanátky položte vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 4–5 minutách.			
Mražené bagety	200 až 250 g (2 ks)	3 min	450 W + gril	8-9
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Položte bagety s náplní (např. rajčata a sýr) vedle sebe na talíř. Položte opékací talíř na rošt.			

Pokrm	Velikost porce	Doba předehřívání	Napájení	Doba vaření (min.)
Mražený Pizza	300 až 400 g	5 min	450 W + gril	9-11
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Mražená mini pizza	9x30 g (270 g)	3 min	300 W + gril	9-10
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Rozložte mini pizzy rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na rošt.			
Chlazená pizza	300 až 350 g	5 min	450 W + gril	6½-7½
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Mražený Rybí prsty	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4 min	600 W + gril	7-8 9-10
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).			
Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4 min	600 W + gril	5-6 7-8
	Doporučení			
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g).			

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce Rychlé automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.
Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

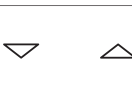
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Power Defrost (Rozmrazování)** (⁂) zvolte typ pokrmu, který vaříte. (Viz tabulka na následující straně.)



2. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek (▽) a (△).
   Je možné nastavit maximálně 1 500 g.



3. Stiskněte tlačítko ◇.



Výsledek:

- Rozmrazování začne.
- V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.
- Dalším stisknutím tlačítka ◇ rozmrazování dokončíte.

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 10.

NASTAVENÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické rozmrazování.
Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení
1. Maso	200-1500 g	20-60 min.
	Doporučení	
	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.	
2. Drůbež	200-1500 g	20-60 min.
	Doporučení	
	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.	
3. Ryby	200-1500 g	20-50 min.
	Doporučení	
	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.	
4. Chléb nebo koláč	125 až 625 g	5-20 min.
	Doporučení	
	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.	

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na stranách 23–24.

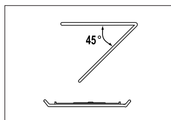
VÝBĚR POLOHY TOPNÉHO TĚLESA

Topné těleso se používá při grilování. Existuje pouze jedna jeho poloha. Potřebu jeho umístění do svislé polohy spotřebitelům sdělíme.

- Vodorovná poloha slouží pro grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením.

Polohu topného tělesa měňte pouze tehdy, když je chladné, a při změně jeho polohy nepoužívejte nadměrnou sílu.

Chcete-li topné těleso nastavit...	Pak...
• Do vodorovné polohy (grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením)	• Přitáhněte topné těleso směrem k sobě • Tlačte je nahoru, dokud není rovnoběžné se stropem trouby.

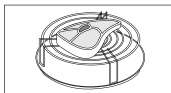


Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.



Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 19.

GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

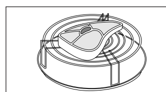
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Grill (Gril)** (ᗑ) a stisknutím tlačítek (▽) a (△) nastavte dobu předehřívání.



2. Stiskněte tlačítko ◇.



3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.



4. Stiskněte tlačítko ᗑ.

   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:





5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (▽) a (△). Maximální doba grilování je 60 minut.



6. Stiskněte tlačítko ◇.

   Výsledek: Grilování se spustí. Po dokončeném grilování:
   1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
   2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

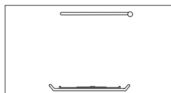
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

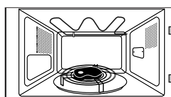
VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

1. Dbejte ne to, aby bylo topné těleso ve vodorovné poloze; další podrobnosti naleznete na straně 17.



2. Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



3. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** (⩩ ᔕ).

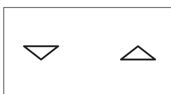
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
⩩ ᔕ (mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)



Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** (⩩ ᔕ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

Teplotu grilu nelze nastavit.

4. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (▽) a (△). Maximální doba vaření je 60 minut.



5. Stiskněte tlačítko ◇.

Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

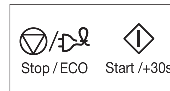


Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Stiskněte zároveň tlačítka ▽ a ◇.

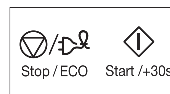


Výsledek:
- Zobrazí se následující údaj.

OFF

- Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek ▽ a ◇.



Výsledek:
- Zobrazí se následující údaj.

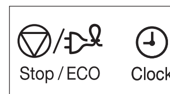
On

- Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.
Troubu lze uzamknout kdykoli.

1. Stiskněte zároveň tlačítka ▽ a ◷.



Výsledek:
- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.

L

2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek ▽ a ◷.

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučeno**

✓✗ **: Provádějte opatrně**

✗ **: Nebezpečné**

ČEŠTINA

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření.
Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.
KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.
POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3
	Pokyny			
	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3
	Pokyny			
	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30-40 s	2-3
	200 ml	300 W	50 s až 1 min.	2-3
	Pokyny			
	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 hrnek)	800 W	1½ -2	1-2
	Pokyny			
	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.			
Polévka (chlazené)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Pokyny			
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (chlazené)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Pokyny			
	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Pokyny			
	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.			
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3
	Pokyny			
	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.			
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Pokyny			
	Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.			

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako vodítko tuto tabulku.



Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Maso			
Mleté maso	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Vepřové steaky	250 g	7½-8½	5-25
	Pokyny		
	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14½-15½	15-40
Celé kuře	900 g	28-30	
	Pokyny		
	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks)	6-7	5-15
	400 g (4 ks)	12-13	
	Pokyny		
	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10
	Pokyny		
	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).		
Chléb			
Veky	2 ks	½-1	5-20
(každá asi 50 g)	4 ks	2-2½	5-20
Toasty nebo sendviče	250 g	4 ½ -5	5-20

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Dalamánky (pšeničná a žitná mouka)	500 g	8-10	
	Pokyny		
	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:
Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:
Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.



Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Veky (každá cca 50 g)	2 ks	-	300 W + Gril (1-1½)	Pouze gril (1–2)
	4 ks	-	300 W + Gril (2-2½)	Pouze gril (1–2)
	Pokyny			
	Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.			
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampióny)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	-
	Pokyny			
	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + gril	13-14	-
	Pokyny			
	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	-	600 W + Gril (14–15)	Pouze gril (2–3)
	Pokyny			
	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½
	Pokyny			
	Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.			
Čipsy	250 g	450 W + gril	9-11	4-5
	Pokyny			
	Rozložte čipsy rovnoměrně na pečicím papíru na rošt.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	4-5	4½-5½
	Pokyny			
	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.			
Dalamánky (již upečené)	2–4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3
	Pokyny			
	Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	-	300 W + Gril (4½-5½)	Pouze gril (2–3)
	400 g (4 ks)	-	300 W + Gril (7-8)	Pouze gril (2–3)
	Pokyny			
	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajský toast (šunka, ananas, plátky sýra)	2 kusy (300 g)	450 W + gril	3½-4	-
	Pokyny			
	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g	600 W + gril	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + gril	8-9	-
	Pokyny			
	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.			

ČEŠTINA

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Kuřecí kousky	450–500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13
	Pokyny			
	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Jehněčí/ hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12
	Pokyny			
	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	-	300 W + gril 7 až 8	Pouze gril 6 až 7
	Pokyny			
	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g)	300 W + gril	4-4½	-
	2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	6-7	-
	Pokyny			
	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy

☛ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

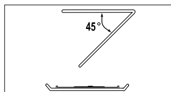
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.



SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo. **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Czech Republic



Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

ČEŠTINA

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Model	FG88S / FG87S
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 14,5 kg



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

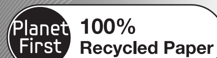
ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DE68-03132K

FG88S
FG87S

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

CE

The data concerning cooking and baking are informative. The product is for household use. Guarantee commitments are ceased if the appliance is used on purposes other than household e.g. on industry, catering trade or trade activities.

SAMSUNG

CONTENTS

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the button one or more times.



2. Press the (▽) and (△) buttons as required.



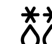
3. Press the button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.



If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (▽) and (△) buttons.



3. Press the ( ) button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

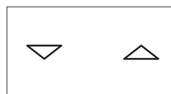


If you want to grill some food.

1. Press the button.



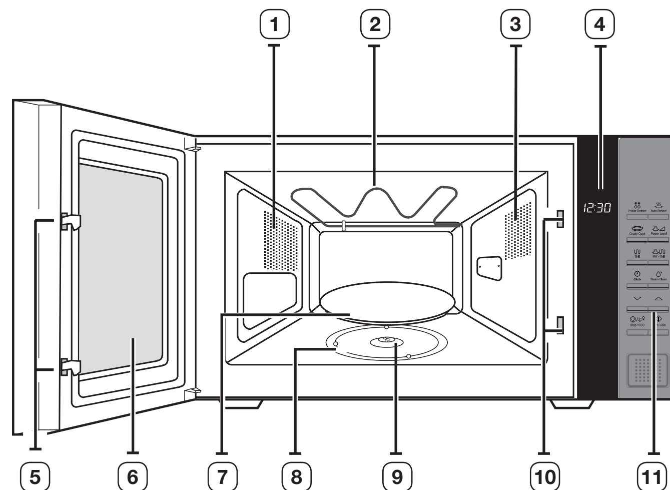
2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the button



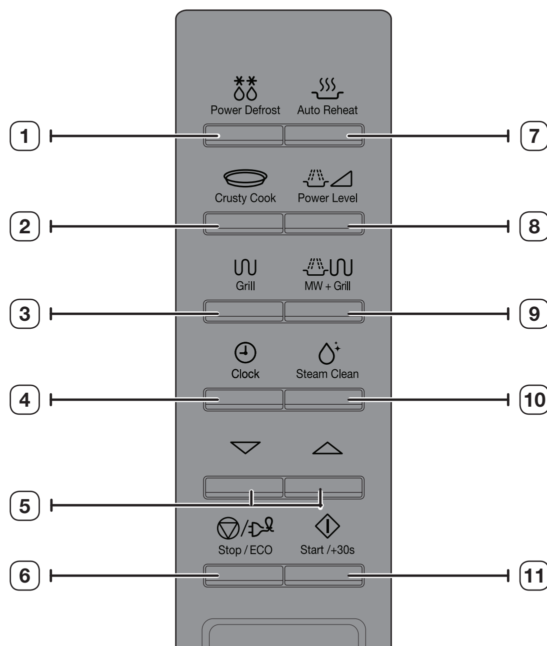
OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. ROLLER RING
9. COUPLER
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

ENGLISH

CONTROL PANEL



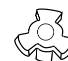
1. AUTO POWER DEFROST BUTTON
2. CRUSTY COOK SELECTION
3. GRILL MODE SELECTION
4. CLOCK SETTING
5. UP (△) / DOWN (▽) BUTTON (cook time, weight and serving size)
6. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
7. AUTO REHEAT SELECTION
8. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
9. COMBI MODE SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. START / +30S BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



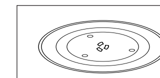
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



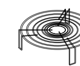
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



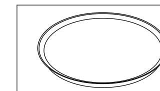
4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate,** see page 13 to 15.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



6. **Clean Water Bowl,** see page 12.

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Follow directions explicitly.
	Do NOT disassemble.		Unplug the power plug from the wall socket.
	Do NOT touch.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

ENGLISH

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓

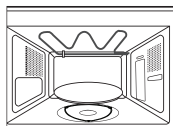
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓

This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN



1. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.

2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

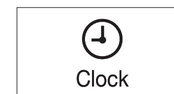
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

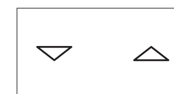
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

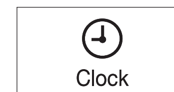
To display the time in the...	Then press the ◷ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



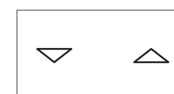
2. Press the (﹀) and (︿) buttons to set the hour.



3. Press the ◷ button.



4. Press the (﹀) and (︿) buttons to set the minute.



5. Press the ◷ button.



ENGLISH

ENGLISH

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the power level button.



Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the (power level) button again until the corresponding wattage is displayed.
Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (▽) and (△) buttons as required.



3. Press the ◇ button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST (❄)	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	600 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

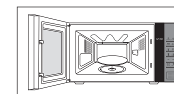
ADJUSTING THE COOKING TIME



You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING



You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
Press the ▽ button.

Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “CLOCK” The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** () button.



ENGLISH

ENGLISH

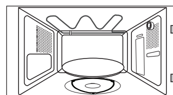
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

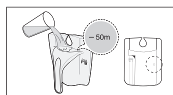
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the Door.

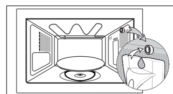


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)



More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

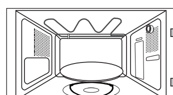


4. Close the door.

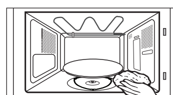
5. Press the **Steam Clean** ( ) button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



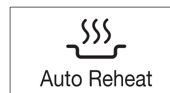
⚠ Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

☛ When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

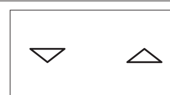
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (﹀) and (︿) buttons. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (﹀) and (︿) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.



Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time
1. Ready meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Recommendations	
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
2. Soup/Sauce (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Recommendations	
	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.	
3. Pasta Gratin (frozen)	200 g 400 g	3 min.
	Recommendations	
	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.	
4. Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.
	Recommendations	
	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).	

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (▽) and (△) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (▽) and (△) buttons.

2. Press the button.

   Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

   Start /+30s

3. Open the oven door.
   Place the food on the crusty plate.
   Close the door.

   Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.

   Crusty Cook

5. Select the size of the serving by pressing the (▽) and (△) buttons.
   (Refer to the table on the side)

6. Press the button.

   Start /+30s

   Result : Cooking start. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

ENGLISH

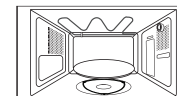
AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600 W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.		
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4 min	2-3 min
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.		
3. Frozen Quiche / Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3 min	1-2 min
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.		
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min	-
	Recommendations		
	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.		

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



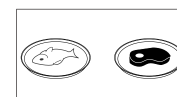
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ()] by following the times and instructions in the chart.

   Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

   Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

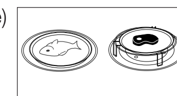
   Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.

   Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

   Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

   How to clean the Crusty Plate

   Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
   Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill (grill/microwave symbol) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6 8-9
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack.Turn over after 4-5 min.			
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.			
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11
	Recommendations			
	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.			

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.			
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5pcs) or after 6 min. (10 pcs).			
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min. (250g).			

ENGLISH

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Select the food weight by pressing the (▽) and (△) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the ◇ button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 10 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.
	Recommendations	
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.	
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.
	Recommendations	
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.	
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.
	Recommendations	
	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.	
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.
	Recommendations	
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.	

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23-24.

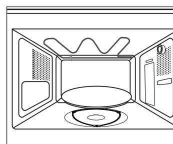
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

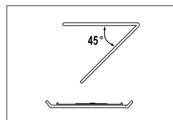
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
• Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



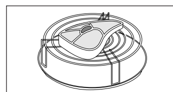
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



✎ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

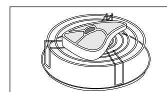
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (ꟺ) button and set the preheat time by pressing the (▽) and (△) buttons.



2. Press the ◇ button.



3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ꟺ button.

Result : The follwing indications are displayed:





5. Set the Grilling time by pressing the (▽) and (△) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



✎ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

ENGLISH

ENGLISH

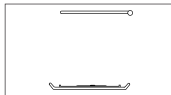
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

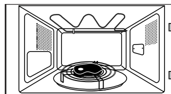
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 17 for further details.



2. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



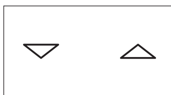
3. Press the **Combi** (MW + Grill) button.
   Result : The following indications are displayed:
   (microwave and grill mode)
   600 W (out power)



Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (MW + Grill) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the (▽) and (△) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.
   Result : Combination cooking starts. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

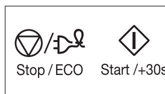
SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
   Result :
   - The following indication is displayed.



   - The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
   Result :
   - The following indication is displayed.



   - The oven operates with the beeper on again.

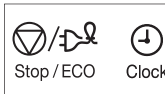


SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the ▽ and ◷ buttons at the same time.
   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.





2. To unlock the oven, press the ▽ and ◷ buttons again at the same time.
   Result : The oven can be used normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

ENGLISH

COOKING GUIDE

ENGLISH

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

FG88S_XEO_03132K-EN.indd 20 2011-04-28 9:58:44

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml	300 W	30-40 sec.	2-3
	200 ml	300 W	50 sec. to 1 min.	2-3
	Instructions			
	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 mug)	800 W	1½ -2	1-2
	Instructions			
	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Instructions			
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Instructions			
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Instructions			
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3
	Instructions			
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instructions			
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.

The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Meat			
Minced beef	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Pork steaks	250 g	7½-8½	5-25
	Instructions		
	Place the meat on a flat ceramic plate.Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Poultry			
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40
Whole chicken	900 g	28-30	
	Instructions		
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fish			
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-15
	400 g (4 pcs)	12-13	
	Instructions		
	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fruits			
Berries	250 g	6-7	5-10
	Instructions		
	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).		
Bread			
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs	½-1	5-20
	4 pcs	2-2½	5-20
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5	5-20
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10	
	Instructions		
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	-	300 W + Grill (1-1½)	Grill only (1-2)
	4 pcs	-	300 W + Grill (2-2½)	Grill only (1-2)
	Instructions			
	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions			
	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions			
	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	Grill only (2-3)
	Instructions			
	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions			
	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions			
	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	Instructions			
	Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions			
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Grill only (2-3)
	400 g (4 pcs)	-	300 W + Grill (7-8)	Grill only (2-3)
	Instructions			
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + Grill	8-9	-
	Instructions			
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions			
	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions			
	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	-	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions			
	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill 300 W + Grill	4-4½ 6-7	- -
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

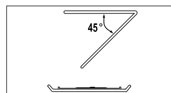
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

English



Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	FG88S / FG87S
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 14.5 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DE68-03132K